

## CONFITURE DE LAIT

### Ingrédients :

500 g de lait entier  
120 g de sucre roux  
100 g de crème liquide entière  
1/4 cc de bicarbonate de soude

### Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans le bol du Thermomix et cuire **35 minutes/ 100°C /vitesse 5**

(C'est impératif à cette vitesse sinon le lait déborde) en **mettant** le panier cuisson sur le couvercle à la place du gobelet pour limiter les projections tout en permettant l'évaporation.

Prolonger la cuisson pendant 1 à 3 minutes (tester une minute par une minute) sur **Varoma et vitesse 4** pour faire épaissir la confiture.

**Attention** on peut vite se retrouver avec quelque chose d'épais.

Alors faite une première fois avec une minute.

Et une autre fois avec deux minutes, ainsi vous trouverez vraiment la consistance qui vous convient, ni trop épaisse, ni trop liquide.

Mettre la confiture chaude dans un pot en verre.

Conserver au frais.